



「保命酒を使った菓子を福山の銘菓に」と張り切る中島さん（後列左）ら

H17.4.26
読売

保命酒使用菓子5品 漂う香り成果期待

鯛網に合わせきょうから販売

福山の業者ら開発

福山市の製菓業者らが、同市鞆町の老舗酒造会社とタイアップ、約1600年前から同町に伝わる薬味酒「保命酒」を使った焼きたての菓子5品を販売を始める。

桂皮などが入っていて滋養があり、同市御船町の製菓材料卸業、中島基晴さん(37)が「福山には自慢できる土産がない。保命酒を使って何かできないか」と発案。同市の「マルト製菓」、洋菓子店「サンク・ラ・フイーユ」、府中市のアイスクリーム店「東屋」など4店に製造協力を依頼した。

た。いずれも保命酒の香りがほのかに漂ってくる菓子で、アルコール分は熱して飛ばしているため、子供でも食べられるという。中島さんらは「もみじ饅頭」と肩を並べる『銘菓』になれば」と話している。問い合わせは中島商店(084・922・4870)へ。

鯛網に合わせ、26日から販売を始める。

た。いずれも保命酒の香りがほのかに漂ってくる菓子で、アルコール分は熱して飛ばしているため、子供でも食べられるという。中島さんらは「もみじ饅頭」と肩を並べる『銘菓』になれば」と話している。問い合わせは中島商店(084・922・4870)へ。